



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



PIECZYWO OD A DO Z - CHLEBY, BAGIETKI, BAJGLE

Numer usługi 2025/04/29/17498/2716936

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 25.06.2025 do 26.06.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

104,17 PLN brutto/h

104,17 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	18-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiada i wykorzystuje zaawansowaną wiedzę teoretyczną z obszaru wyrobu i wypiekania pieczywa.	Wyprowadza kwas pszenny.	Wywiad swobodny
	Opisuje prawidłową fermentację ciast pszennych na zakwasie.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje podstawy fermentacji mąki pszennej.	Wywiad swobodny
	Opisuje znaczenie autolizy w procesie produkcji chleba.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje i opisuje rodzaje i zastosowania różnych typów mąk.	Wywiad swobodny
	Opisuje znaczenie wody w cieście.	Wywiad swobodny
Stosuje i posiada zaawansowaną wiedzę praktyczną z obszaru wyrobu i wypiekania pieczywa.	Produkuje i wypieka bagietkę na zakwasie - czysta i z ziarnami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wypieka chleb pszenny na zakwasie i z ziarnami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyrabia i wypieka chleb tostowy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyrabia i wypieka bajgle ługowane.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje ciabattę jako kanapka i podkład pod zapiekanekę.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyrabia ciasto na Pinse i wypieka ją oraz wykonuje różne warianty kompozycji smakowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Program szkolenia:

Teoretyczne wprowadzenie :

1. Wyprowadzenie kwasu pszennego,
2. Prawidłowa fermentacja ciast pszennych na zakwasie,
3. Podstawy fermentacji mąki pszennej,
4. Znaczenie autolizy w procesie produkcji chleba,
5. Rodzaje i typy mąk
6. Woda w cieście i jej znaczenie

Część praktyczna szkolenia:

1. Bagietka na zakwasie - czysta i z ziarnami
2. Chleb pszenny na zakwasie i z ziarnami
2. Chleb tostowy
4. Bajgle ługowane
5. Ciabatta jako kanapka i podkład pod zapiekanekę
6. Pinsa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

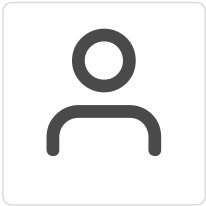
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich

cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy z recepturami.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601